



AUF DER WELLE DES GESCHMACKS

Ahoi liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie heute in unserem Fischrestaurant begrüßen zu dürfen!

Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise und entdecken Sie die Schätze der Ozeane und der Meeresküsten.

Bei der Wahl unserer Gerichte haben wir uns bewusst für ausgewählte Meeresspezialitäten entschieden – vermissen Sie also eine Fischart auf unserer Karte, sagen Sie es uns einfach zwei Tage vor der nächsten Reservierung Bescheid – wir besorgen gerne Ihren Lieblingsfisch. Um Frische und gute Qualität unserer Speisen zu gewährleisten, kaufen wir täglich frisch ein.

Auch Fleischliebhaber kommen im Oceans nicht zu kurz!

Wir bieten argentinisches Angus Rinderfilet als Steaks oder als Filetscheiben zu einem Salat.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend im Oceans!

Sedat Durmaz und seine Crew



VORSPESIEN

MEERESSCHÄTZE FÜR DEN ANFANG DER KULINARISCHEN REISE

| | |
|--|---------|
| Fischbullion mit Meereschätzen <i>Fish bullion with sea treasures</i> | € 13.50 |
| Auberginen-Medaillons mit Gemüsewürfeln und Minzjoghurt Dip <i>Eggplant Medallions with diced vegetables with mint yoghurt dip</i> | € 9.50 |
| Scampis in Chili-Knoblauch-Öl <i>Scampi with chilli garlic oil</i> | € 8.50 |
| Gebratene Sardellen mit roten Zwiebeln <i>Roasted sardines with red onions</i> | € 9.50 |
| Octopus-Carpaccio mit Rucolanest <i>Octopus carpaccio</i> | € 9.50 |
| Gegrillte Baby Calamaris mit feinem Bulgursalat <i>Grilled baby calamari with bulgursalad</i> | € 10.50 |
| Jacobsmuscheln mit Safransößchen und Rucolanest <i>Scallops with saffron and rocket salad</i> | € 14.50 |
| Thunfischtatar vom Yellow Fin mit Kapern, Frühlingszwiebeln und geröstetem Brot <i>Yellow fin tuna tartare with capers, spring onions and toasted bread</i> | |
| 100 Gramm | € 15.50 |
| 200 Gramm | € 24.50 |



VORSP E I S E N

GRÜSSE AUS DEN ORIENTALISCHEN KÜSTEN -
KLEINE MEZES ZUM DIPPEN & GENIEßEN

| | |
|---|---------|
| Tomaten-Paprika Variation <i>Tomato and pepper variation</i> | € 5.50 |
| Fetakäse mit Olivenöl & Oliven <i>Feta cheese with olives & olive oil</i> | € 5.50 |
| Feiner Bulgursalat mit Zwiebeln und Petersilie <i>Bulgursalad with onions and parsley</i> | € 5.50 |
| Creme aus gegrillten Auberginen & Joghurt <i>Cream of eggplants</i> | € 5.50 |
| Auberginensalat mit Petersilie, Zwiebeln & Pepperoni Auberginensalat <i>Eggplants salad</i> | € 5.50 |
| Meeresschätze-Salat mit Muscheln, Garnelen & Calamaretti <i>Seafood treasure salad with mussels, shrimps & calamaretti</i> | €8.50 |
| OCEANS MIX: Variation aus unseren fünf Mezes: <i>Oceans Mix: Variation from our five mezes</i> | € 19.50 |



SALATE

LEICHTER MEDITERRANER GENUSS

| | |
|--|---------|
| Gemischter Salat: Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke & rote Zwiebeln <i>Mixed salad: green salad, cherry tomatoes, cucumber and red onions</i> | € 6.00 |
| Tomaten-Avocado-Variation mit Basilikum <i>Tomato avocado variation with basil</i> | € 11.50 |
| Gegrillte Baby-Calamaris mit Salat <i>Grilled baby calamari with salad</i> | € 16.50 |
| Thunfisch-Medaillon im Sesammantel auf einem Salatbouquet <i>Tuna-Medallion in sesame seed coating on a salad bouquet</i> | € 16.50 |
| Rosa gebratene Rinderfiletscheiben auf Rucola und Kirschtomaten <i>Grilled slices of beef with rocket salad and cherry tomatoes</i> | € 18.50 |

PASTA

TUTTO BENE!

| | |
|---|---------|
| Lachs-Wasabi-Ravioli mit Limonen-Buttersauce <i>Salmon-wasabi-ravioli with lemon butter sauce</i> | € 14.50 |
| Meeresschätze Spaghetti in Weißweinsauce (Lachs, Scampis, Calamaretti & Muscheln) <i>Oceans treasures spaghetti</i> | € 15.50 |
| Some like it hot! Spaghetti mit feurigen Scampi-Chili <i>Spaghetti with hot Scampi-Chili</i> | € 15.50 |



F I S C H M I T B E I L A G E N
ENTDECKEN SIE DIE SCHÄTZE DES OZEANS...

| | |
|--|---------|
| Lachsfilet, saftig gebraten <i>Salmon-steak</i> | € 18.50 |
| Zartes Schwertfischfilet, gebraten <i>Swordfish fillet</i> | € 20.50 |
| Rosa gegrilltes Yellow Fin Thunfischsteak <i>Yellow Fin Tunasteak</i> | € 25.50 |
| Duett von Dorade & Loup de Mer Filets, gebraten <i>Duet from Seabream & Loup de Mer</i> | € 24.50 |
| Dorade im Ganzen vom Lavasteingrill <i>Seabream</i> | € 24.50 |
| Loup de Mer im Ganzen vom Lavasteingrill <i>Sea bass</i> | € 25.50 |

B E I L A G E N : G E B R A T E N E S G E M Ü S E U N D
R O S M A R I N K A R T O F F E L N



FLEISCH MIT BEILAGEN
DIE SPEZIALITÄT
VON ARGENTINISCHEN KÜSTEN...

Angus Rinderfilet vom Lavasteingrill
Fillet of beef

200 Gramm € 26.50

250 Gramm € 31.50

300 Gramm € 36.50

Oceans Surf'n Turf: 120 Gramm Angus Rinderfilet mit Riesenscampi € 28.50
Oceans Surf'n Turf 120 Gramm fillet of beef with tiger prawns

BEILAGEN: GEBRATENES GEMÜSE UND
ROSMARINKARTOFFELN

WE  BURGER

Yellow Fin Tuna Burger mit Farmersalat, Guacamole & Kartoffeln € 16.50
Yellow Fin Tuna Burger with Coleslaw, Guacamole & rosemary potatoes

Black Angus Burger mit Farmersalat, Guacamole & Kartoffeln € 16.50
Black Angus Burger with Coleslaw, Guacamole & rosemary potatoes